



„Rundum-Sorglos-Konzepte“ auf dem Vormarsch



Der Fachkräftemangel wird mittlerweile in allen Branchen diskutiert, besonders auch im Gesundheitswesen. In den Einrichtungen tut man sich mit Lösungen schwer. Doch die Industrie hat schon reagiert: Es werden zunehmend nicht nur Produkte, sondern Gesamtkonzepte angeboten – und dies besonders für die hauswirtschaftlichen Aufgabengebiete.

Der Trend zum Gesamtkonzept lässt sich im Verpflegungsbereich sehr gut bei der Firma Hofmann Menü, einem Lieferanten von Tiefkühlmenüs und -komponenten, ablesen. So bietet das Unternehmen unter dem Label „Zukunfts-WG“ seit Kurzem ein äußerst umfangreiches Beratungskonzept zum Aufbau der Verpflegung in Senioren-Wohngruppen an und reagiert damit auf die starke Ausrichtung hin zu neuen, meist kleineren Wohnformen. Hierbei geht es nicht mehr nur um die Lieferung von Mahlzeiten, sondern um ein Verpflegungskonzept inklusive Planung der Küchenausstattung, Personalbedarfsermittlung, Kalkulation des Wareneinsatzes, Aufbau eines Hygienekonzepts sowie Speiseplanung. Diese Dienstleistung ist für Kunden kostenlos, und auch wenn nur die Mittagsverpflegung von Hofmann geliefert wird, kann mit dem Küchenkonzept die komplette Verpflegung in einer Wohngruppe geplant werden. Damit kauft sich der Kunde also vielfältige hauswirtschaftliche Leistungen über den Bezug von Tiefkühlmenüs mit ein.